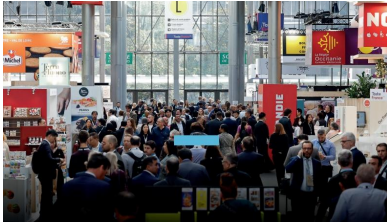




À LA UNE—SIAL PARIS 2024

## Rendez-vous avec la planète Food

Depuis 60 ans, le Salon international de l'alimentation (Sial) réunit l'ensemble des professionnels du monde entier autour des sujets liés à l'alimentation. Cette édition anniversaire, qui se tiendra du 19 au 23 octobre à Paris Nord Villepinte (Seine-Saint-Denis), se veut exceptionnellement riche et innovante.



Première nouveauté, l'édition 2024 du Sial regroupera les exposants par thématiques, en réponse à l'attente de nombreux visiteurs souhaitant une sectorisation par typologies de produits, afin d'être plus efficaces lors de leurs visites. Si le Sial Paris est un espace d'échanges qui réunit durant cinq jours toute la planète Food, il a surtout l'ambition de tenir un rôle d'éclaireur pour les acteurs d'une filière en constante mutation. Pour cela, il s'empare cette année de quatre questions centrales pour le futur de la filière agroalimentaire : la Responsabilité sociale des entreprises (RSE), les jeunes entreprises (Deeptech) et l'Intelligence artificielle (IA), la chaîne logistique (Supply Chain) et l'Afrique, continent d'avenir. Ces thématiques seront abordées lors des Sial Summits. Autre nouveauté 2024 : un format inédit qui va au-delà de l'inspiration et propose un contenu prospectif délivré par des animateurs d'envergure internationale, afin d'élaborer

des solutions concrètes face aux défis de demain.

### INNOVATIONS ALIMENTAIRES

Précurseur des tendances, le Sial Paris est aussi une vitrine unique sur le futur de l'alimentation mondiale grâce à un espace dédié qui présente des produits issus de la sélection Sial Innovation. Et, pour les plus curieux, il sera pour la première fois possible de déguster des produits de cette sélection au sein du nouvel espace Sial Taste ! À coup sûr, les prix de l'innovation ouvriront des pistes aux restaurateurs pour demain et dès aujourd'hui. Une vingtaine de trophées thématiques seront ainsi attribués par secteur (produits laitiers, produits de la mer, surgelés, restauration, etc.), ainsi que des prix spéciaux comme le Prix Own The Change (RSE), le Prix Start-up ou encore le Prix du Public. Cette édition 2024 sera marquée par quatre nouveaux prix : le Prix 60 ans, qui récompensera la meilleure innovation parmi tous les lauréats du concours depuis sa création, le Prix Top 3 Pays (avec le podium des nations ayant proposé le plus de produits innovants), le Prix Afrique ainsi que le Prix du

Concept, destiné aux innovations *early stage* (étape préliminaire).

Sial Start-up monte en puissance pour sa 2<sup>e</sup> édition et accueillera cette année 150 jeunes pousses de la Foodtech mondiale. Ces structures réinventent la restauration et redessinent le futur de nos assiettes. Elles seront à découvrir dans l'interpassage Hall 5A/Hall 6. Sial Jobs répondra, quant à lui, à un enjeu majeur de la filière : recruter efficacement. En collaboration avec Hellowork, le Sial propose à ses exposants un outil digital sur lequel ils pourront détailler leurs offres d'emplois et présélectionner des candidats en amont du salon. Ces annonces seront reprises dans l'espace d'exposition, permettant de maximiser leur visibilité.



Crunchy Dried Cheese est un snack sans additifs.

## RESTAURATION HORS FOYER

Parmi les innovations 2024, le Sial propose une journée - lundi 21 octobre - exclusivement conçue pour les professionnels français de la restauration hors foyer (RHF) et dédiée à leur secteur : *catering*, restauration collective, restauration commerciale, traiteurs, hôtels et restauration de concession. Une belle opportunité pour discuter des tendances du marché, des défis actuels de l'approvisionnement, mieux comprendre les attentes de leurs clients, et découvrir les innovations dans le domaine de la restauration. Au programme de la matinée autour d'une invitation VIP sur le salon : participation à l'un des quatre Food Tours sur mesure (Plaisir, Exotisme, RSE, Bien-être). Après le déjeuner commun, une

conférence portera sur « Les grandes tendances et l'évolution de la RHF en Europe », animée par Circana, cabinet leader dans l'analyse des tendances de consommation. Elle sera suivie de deux tables rondes : la première sur le thème de « La végétalisation de l'offre en RHF : des approches variées pour un objectif commun », la seconde sur celui de « L'innovation collaborative dans le Foodservice : un contrat gagnant-gagnant avec les acteurs de l'industrie alimentaire au service des besoins consommateurs ». Un cocktail de clôture permettra les échanges entre les professionnels. Q ■



Lupi Coffee, marque française pionnière de café de lupin.

### Le SIAL en chiffres

257 000 m <sup>2</sup> d'exposition	+ 400 000 produits exposés	7 500 exposants dont 1 000 Français
205 pays représentés	285 000 professionnels attendus	650 start-up

par Catherine Mandigon

[www.sialparis.com/fr-FR](http://www.sialparis.com/fr-FR) -  
Horaires : du samedi au mardi de 10 h à 18 h 30 - le mercredi de 10 h à 17 h.

## Trois bonnes raisons... de se rendre au Sial

Audrey Ashworth, directrice du Sial Paris, nous a détaillé les vertus pour les restaurateurs de venir découvrir le salon

### - Le Sial Paris est une véritable plateforme d'innovation et de découvertes dans le monde de l'alimentation.

Dans un marché en constante évolution, se démarquer de la concurrence est essentiel. Visiter le plus grand salon jamais organisé en France est l'opportunité de trouver des produits nouveaux et alternatifs venus des quatre coins du monde.

Grâce à des initiatives comme Sial Innovation, des parcours dédiés et des conférences inspirantes, nous facilitons la visite pour maximiser vos opportunités. Cette année encore, les innovations sont nombreuses et pourraient vous surprendre ! Parmi les lauréats Sial Innovation 2024, je prendrai trois exemples plus particulièrement intéressants pour le marché de la restauration hors domicile. Dans la catégorie des produits surgelés : une gamme de desserts végétaux de Yumgo (France) qui offre une gamme complète pour remplacer les œufs à destination des professionnels. **Le Prix Spécial Own The Change décerné au Lupi Coffee Dark de Lupi Coffee, la pionnière des marques françaises de café de lupin, nouvelle star des alternatives au café avec un goût étonnant et une empreinte écologique imbattable.** Enfin, dans la catégorie des produits laitiers, le Crunchy Dried Cheese Prime Snack, LLC de Sneco (Ukraine), des snacks goûteux, exempts d'additifs ! - **Cette année, le salon offre une expérience de visite sans précédent.** La sectorisation totale (secteurs bio et bien-être, viandes, produits laitiers, produits de la mer, boissons, etc.) permet une plus grande efficacité dans les déplacements, aidant les visiteurs à trouver rapidement ce qu'ils cherchent. Des temps forts comme Sial Taste, Sial Jobs et les Sial Summits viennent ponctuer le parcours avec des découvertes étonnantes. Et pour célébrer ses 60 ans, le Sial Paris promet une ambiance festive et mémorable qui marquera les esprits. Rendez-vous le dimanche 20 octobre... mais revenez le lundi 21 pour une journée exclusivement conçue pour les professionnels français de la RHD.



Audrey Ashworth.

### - Enfin, pour s'inspirer !

Après une baisse historique en 2022, l'innovation alimentaire reprend progressivement et c'est plutôt une bonne nouvelle, car près de sept personnes sur dix déclarent être intéressées par les nouveaux produits alimentaires. En Europe, où l'on reste attaché à la sortie au restaurant, 66 % des personnes trouvent le secteur innovant. Les consommateurs en quête de nouveauté attendent des saveurs, des ingrédients et des recettes venus d'ailleurs. Nous avons 90 % d'exposants internationaux, provenant de 130 pays : cela ouvre des perspectives de *sourcing* et d'inspiration sans précédent aux restaurateurs pour rester à la pointe des tendances culinaires mondiales.

